



SILA-BAC TOODETE OMADUSED:

- Valige toode vastavalt koristatava sööda kuivainesisaldusele (vaadake teksti lõpus olevat tabelit). Parim võimalik siläärivus saavutatakse, kui silokindlustuslisandit ei kasutata soovitatud kuivainesisaldusest määramate söötade puhul
- Väga lihtne kasutada - suurepärane lahustuvus
- Avamata pakendis säilib toatemperatuuril pakendil märgitud kuupäevani
- Sobib kasutamiseks kõikide doseerimissüsteemidega
- Ei ole vaja segada erinevaid preparaate - sisaldab hoolikalt valitud ja patenteeritud bakteritüvesid erinevateks tingimusteks
- Väga head kasutuskogemused - hästi säiliv ja maitsev sööt
- Bioloogiliste silokindlustuslisandite kasutamisel on oluline pöörata erilist tähelepanu kvaliteetsele tallamisele ja katmisele (hapnikuvabadus) ning heale sööda hügieenile

SILA-BAC® SILOKINDLUSTUSLISANDITE ÜLDISED EELISED

1. Lihtne säilitada ja ladustada

- Toode on kuivkülmutatud elav bakter:
 - Avamata pakend säilib 3 aastat.
 - Igal pakendil on pakendamise kuupäev.
- Avamata pakendeid säilitatakse ja ladustatakse alla 20° C ja otsese päikesevalguse eest kaitstuna.
- Avatud pakendit ning vees lahustatud toodet võib säilitada:
 - Külmikis 1 nädala.
 - Sügavkülmikis 1 aasta.

2. Lihtne kasutada

- Kasutada käesooja vett (umbes 15-20° C) ja asetada eelsegurisse
 - 50 tonni pakendi sisu segatakse 0,5 l veega.
 - 250 tonni pakendi sisu segatakse 2,5 l veega.
- Valada silokindlustuslisand segamisesse ja sega hoolikalt kuni terad on sulanud.
- Segada korruga ainult järgmiseks 24 tunniks vajalik kogus
- Kui toodet jääb üle, säilitada valmis segu külmikis (7 päeva) või sügavkülmikis
- Puhastada dosaator hoolikalt töö lõpetamisel ja iga päeva lõpus



3. Kasuta annustamisel õiget annust tonni sööda kohta

- Määrata õige annus silokindlustuslisandit tonni sööda kohta
- Kui SILA-BAC® toodete annustamisjuhiseid täidetakse, saadakse kasutatava kogusega vastavalt ülemaailmsetele standarditele 100 000 täiendavat bakteriühikut grammi värsket silo kohta
- Määrata kindlaks õige veekogus vastavalt dosaatori kasutusjuhendile ja segada sileerimisaine eelsegu õige veekogusega. Pioneeritoodetud dosaatoreid kasutades võib vähim veehulk olla isegi 10 ml/tn

SILA-BAC® KOMBI RAPID REACT 11G22

SUUREPÄRANE LAHENDUS ROHU- JA TERAVILJASILO TEGEMISEKS

- Sisaldab homo- ja heterofermentatiivseid baktereid
- Langetab pH-taset kiiresti
- Takistab soojuse teket silo avamisel ja söötmise ajal (kontrollitud äädikhappe ja propüleenglükooli tootmine)
- Rapid React bakteritüvede tõttu kiire käärimisprotsess ja võimalus kiireks silo avamiseks (2 nädalat)

Kasutuskohad

- Heintaimed, kuivainesisaldus üle 28%
- Lühike eelkuivatusaeg (2 pv)
- Täistera-, herne-, teraviljasilo

Piimhappebakterite homo- ja heterofermentatiivsete tüvede kombinatsiooni puhul on kasu mõlema bakteritüübi eelistest.

Kiire pH langus ja aeroobne stabiilsus parandavad silo kvaliteeti ja vähendavad rohu- ja teraviljasilo kuumenemise riski. Segus sisalduvate patenteeritud *Lactobacillus buchneri* tüvede hulgas on kiiresti ja aeglasemalt toimivad tüved, mille tõttu saavutatakse silo stabiilsus juba kahe nädala möödumisel silo tegemisest.

Katsed: pH ja aeroobne stabiilsus
Bioloogilise sileerimisainega töödeldud ja töötlemata rohusilo

	Kontroll	11G22
Kuivaine, %	39,55	40,03
pH	4,83	4,86
DMR, %	89,51	92,84
Aeroobne stabiilsus, tundi	25,50	116,25
Aeroobne kuivainekadu, %	4,37	1,07

4. Silo kvaliteeti mõjutab samuti

- Saagikoristuse õige ajastus
- Auna ja silohoidla hoolikas tallamine
- Õige silokate ja servakiled
- Piisav raskus kaetud aunal/silohoidlal
- Hoia silohoidla suletuna 8 nädalat enne avamist, et sileerimisprotsess jõuaks stabiliseeruda.

- RAPID REACT® tehnika kasutamisel on avamine võimalik kahe nädala möödumisel saagikoristusest

SILA-BAC® MAIS KOMBI RAPID REACT 11C33

TAGAB KVALITEETSE MAISISILO

SILA-BAC® Mais Kombi parandab sileerumist

- Homofermentatiivsed piimhappebakterid tagavad sileerimise algfaasis suhkruete tõhusa muundumise piimhappeks.

SILA-BAC® Mais Kombi parandab aeroobset stabiilsust

- Heterofermentatiivse *Lactobacillus buchneri* LN4637 tüve piimhappebakterid muundavad osa piimhapest äädikhappeks ja 1,2-propaandiooliks.

Tavapärase lahendus maisisilo tegemiseks

- Parem sileerumine ja loomade söömus
- Kiire silo pH langus
- Isekuumenemise ohu vähenemise tõttu väheneb kadu söötmise ajal

Kasutus

- Normaalsed silotegemise tingimused
- Maisi kuivainesisaldus 28–40 %

Katsed: pH ja aeroobne stabiilsus
Bioloogilise sileerimisainega töödeldud ja töötlemata maisisilo

	Kontroll	11C33
Kuivaine, %	41,8	43,17
pH	3,87	3,9
DMR, %	95,4	99,07
Aeroobne stabiilsus, tundi	42	140
Kuivainekadu, %	3,76	0,35

Edasimüüja:

